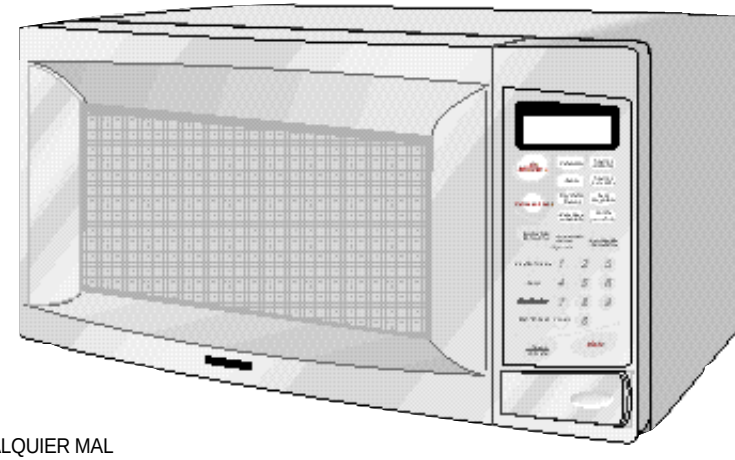
Horno de Microondas

Manual del Usuario

MW5592W / MW5593G
MW5592S / MW7592S
MW7592W / MW7593G



IMPORTANTE:
PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITRADANOS, LEADETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONSERVE ESTE MANUALPARA FUTURAS REFERENCIAS. GRACIAS.

Codigo No.: DE68-00419G

PRECAUCIONES PARA EVITAR EL POSIBLE Exceso A La EXOISUCUIN DE MICROONDAS

(a) No intente operar el horno con la puer ta abierta porque puede resultar nociva la exposición de energía de microon das. Es importante no vencer o dañar el dispositivo de seguridad de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta de este o permita la acumulación de aceite o residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si esta dañado. Es de partícular importancia que la puerta del horno sea cerrada propiamente y no tenga ningún tipo de daño
1) Puerta(doblada o dentada).
2) Bisagras y picaportes (rotos o flojos)
3) Puerta (sellos y superficies selladas)

(d) El horno no debe ser ajustado o repara do por nadie excepto personal califica do.

ADVERTENCIA

Siempre observe las precauciones de seguridad al usar su horno. Nunca trate de repararlo por su cuenta - tiene un alto voltaje dentro.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier aparato eléctri- co, debe seguir las siguientes precau- ciones de seguridad básicas:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que- maduras, shocks eléctricos, incen- dios, heridas personales o la exposi ción excesiva del microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga específicamente “Precauciones para evitar la exposición excesiva de microon das” en esta página.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solamente en enchufes propiamente con tierra. Vea “instrucciones de conexión a tierra” en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- Algunos objetos, como huevos enteros y ali mentos en contenedores cerrados, pueden explotar si se calientan en este horno.
- Use este aparato sólo para el uso especificado como se describe en esté manual. No use químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de hornos está específicamente dis eñado para calentar, cocinar o secar alimento. No está diseñado para el uso laboral o industri al.
- Como con cualquier aparato, la supervisión es necesaria cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, CONTINUACIÓN

- No opere este aparato si el cordón o la conexión están dañados, si no trabaja adecuadamente o si a sufrido algún daño.
- Este aparato debe dársele servicio solamente por personal de servicio calificado. Contacte algún centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee ningúna salida de este aparato.
- No almacene este aparato n exteriores. No use cerca del aguapor ejemplo, cerca de un lavabo, en un sótano húmedo o cerca de una alberca, etc.
- Mantenga limpio el horno por dentro. Las partículas de alimento o salpicaduras de aceite pegadas a las paredes del horno o piso pueden ocasionar danos dolorosos y reducir la eficiencia del horno.
- No sumerja el cordón o el conector en agua.
- Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
- No deje colgar el cordón de la mesa o mostrador.
- Para limpiar la puerta y superficies del horno, use solamente, jabones suaves, no abrasivos o detergentes, y aplique con una esponja o trapo suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en el horno:

a.No sobre caliente el alimento. Cuide el aparato cuidadosamente si papel, plástico u otro material combustible está adentro.

b.Remueva cualquier tipo de sellos de las bolsas antes de colocarlas dentro del horno.

c.Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo, desconéctelo o baje el interruptor de energía del panel.

d.No utilice el compartimento del horno para alma cenar. No deje papeles o derivados, utensilios de cocina, o alimentos dentro del horno cuando no se utilice.

- No intente pre calentar el horno u operarlo vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocináran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- Se provee de un cordón corto para reducir el riesgo de accidentes, tropiezos, nudos, enredos. Pueden utilizarse extensiones con la debida precaución.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No monte sobre el lavabo.
- No almacene nada directamente sobre el aparato mientras este funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CONECTAR A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. Si un corto circuito es ocasionado , la conexión a tierra reduce el riesgo de un choque eléctrico proveyendo de una salida para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón que incluye un cable a tierra y un conector a tierra. El conector debe conectarse a una toma de corriente propiamente instalado a tierra. Conecte el cordón trifásico a una toma de corriente con tierra a un voltaje estándar de 115 - 120, 60 hertz. Su horno debe ser el único aparato en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso indebido del conector trifásico puede resultar en un riesgo de electro chogue. Consulte a un electricista calificado o servicio si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro si su instalación eléctricá esta a tierra.

USO DE EXTENSIONES

Una extensión corta se provee para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con una exten sión larga. Cordones largos o extensiones se pueden usar con precaución. Si hace uso de una extensión larga:

1. El rango eléctrico marcado del cordón o exten sión debe ser por lo menos igual que el rango eléctrico del aparato.
2. El cordón o extensión debe ser trifásico al igual que la toma de corriente.
3. El cordón o extensión largo debe ser debida mente arreglado de modo que no cuelgue sobre la repisa o mesa y pueda ser jalado por niños u ocasione tropiezos accidentales. Si Ud. usa una extensión, la luz interior podría parpadear y el soplado podría variar cuando el horno de microondas esta encendido. El tiempo de coc-ción podría ser mas largo, también.

ADVERTENCIA

No corte o remueva la punta o pua de tierra del cordón bajo ninguna circunstancia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS 6

REVISANDO LAS PARTES 6
PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS . .6
PANEL DE CONTROl 7

FUNCIONAMIENTO 8

Encendido Y Selección De Lenguaje . .8
AJUSTE DEL RELOJ 8
USO DEL BOTÓN PAUSA/CANCELAR 8
USO DEL BOTÓNES COCINADO INSTÁNTANEO 9
USO DEL BOTÓN UN MINUTO + ...10
AUTO RECALENTADO 10
USO DEL BOTÓN COCINADO SUAVE TENUE . .11
AJUSTE Y USO DEL BOTÓN DE SELECCIÓN
DE COCINADO 11
AUTO DESCONGELADO 12
AJUSTE DEL TIEMPO DE COCINADO Y
NIVELES DE PODER 12
COCINADO FASE SIMPLE 12
COCINADO MULTIFASE 13
USO DEL BOTÓN MAS/MENOS 13
AJUSTE DE VOLUMEN 14
USO DEL TIMER DE LA COCINA
CRONÓMETRO 14
AJUSTE DEL SEGURO CONTRA NIÑOS 14
MODO DE DEMOSTRACIÓN 15

INSTRUCCIONES DE COCINADO 16

UTENSILIOS DE COCINADO 16
PROBANDO DE UTENSILIOS 16
TÉCNICAS DE COCINADO 17
CONSEJOS GENERALES 17
GUÍAS DE COCCIÓN 18-19
GUÍA DE AUTO DESCONGELADO 20
RECETAS 21

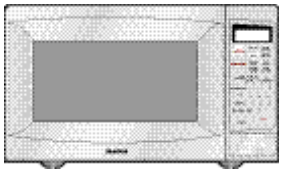
APÉNDICE 23

Guía de identificación de Problemas .23
Limpieza Y cuidados 23
Especificaciones 24

Guía Rapida . . . . . .Portada Trasera

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y asegúrese que todas las partes están completas. Si hay algún faltante o alguna pieza está rota, llame a su vendedor.



Horno de microondas

libro de recetas

plato de vidrio

manusl/instruct

anillo guía giratorio

rejilla metálica

Gracias por seleccionar Samsung

Su nuevo horno representa lo ultimo en tecnología de cocción por microondas. Este horno con múltiples funciones y fácil de usar esta construido con los mas estrictos estándares de calidad puestos por Samsung - los mas altos estándares en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que le proporcionará una conveniente dependencia para los años siguientes.

Por favor grave el numero de serie del interior o de la parte posterior de su horno de microondas Samsung y el día de adquisición en el espacio proporcionado a continuación. Recomendamos que guarde su recibo de compra junto con este manual para facilidad en la aplicación de la garantía de servicio.

No. de modelo_____
No. de serie_____
Día de adquisición_____
Vendedor_____

Preparando su horno de microondas

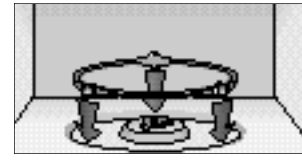
1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecera:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

2 Abra la puerta del horno presionando el botón debajo del panel de control.

3 Limpie el interior con un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.



5 Coloque el plato sobre el anillo de modo que las tres lengüetas embonen con las del piso del horno.

PANEL DE CONTROL

UN MINUTO+ p. 10
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder

Botones de cocinado Instantaneo p. 9

Presione una ves por cada minuto

Cocinado Suave p.11
Presione para activar con el nivel de poder reducido

Receta personalizada p.11
Presione dos veces para programar la receta. Presione una ves para cocinar con esa receta.

Auto Recalentado p. 10
Ajuste tipo de platillo para ser recalentad

Auto Descongelado p. 12
Ajuste el peso dei afimento para ser descongetado

Nivel de Potencia p. 12
Ajuste de otros niveles de poder ademfs del alto

Reloj p. 8
Ajuste de la hora

Cornómetro p. 14

Mas/Menos p. 13
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado

Botón de Sonido p. 14

Botones Numéricos
Ajuste del tiempo y de cocción y cantidades

Pausa/Cancelar p. 8
Presione para pausa o corregir un error

Inicio
Presione para comenzar cocción.

Encendido y selección de lenguaje

La primera ves al conectar su cordón en una toma de corriente, o después de haber una interrupción en la fuente de energía, en la pantalla se mostrará "SAMSUNG SO SIMPLE". Hasta este punto , Ud. podráseleccionar un idioma y sistema de medida para su operación. Ud. puede seleccionar entre Inglés, Francés o Español y portugués y entre libras (LBS)o kilogramos (KG). Para hacerlo:

1 Presione INICIO inmediatamente después de conectar su microondas. La pantalla mostrará "ENGLISH/LBS", Ud. necesitará conectar el microondas y conectar de nuevo de modo que pueda cambiar a otro idioma.

2 Presione INICIO repetidamente para seleccionar el idioma y el sistema de medidas que desee usar:
- ENGLISH/LBS, inglés/lbs
- ENGLISH/KG, inglés/kg.
- FRENCH/KG, francés/kg.
- SPANISH/LBS o KG, español/lbs o kg.
- PORTUGUESE/KG, portugués/kg

Si continúa presionando INICIO, la pantalla mostrara las opciones repetidamente en el orden descrito.

Una ves seleccionado el idioma y el sistema de medidas que desea usar, presione el botón Pausa/Cancelar para finalizar este procedimiento, o presione RELOJ para ajustar el reloj.

Ajuste del Reloj

1 Presione el botón RELOJ. La pantalla mostrara:

2 Utilice los botones numéricos para seleccionar la hora. Debe presionar por lo menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora es 5:00 a.m. presione los números 5,0,0.

3 Presione RELOJ de nuevo. El signo de dos puntos" : "Aparecerá indicando que el reloj está listo.

Si hay una interrupción en la fuente de energía, necesitará reajustar el reloj.

Puede verificar la hora mientras está cocinando presionando el botón de RELOJ.

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón Pausa/Cancelar permite borrar las instrucciones anteriormente seleccionadas. También le permite poner en pausa el ciclo de cocimiento, de modo que pueda verificar el alimento.

- Interrumpe la acción del horno durante su funcionamiento: Presione Pausa/Cancelar una vez. Para restablecer presione Inicio.
- Detener la cocción, borrar instrucciones y regresar la pantalla a la hora del día: Presione Pausa/Cancelar dos veces.
- Para corregir un error tiene que : Presionar Pausa/Cancelar una ves y luego reingresar las instrucciones.

Uso del botones de cocinado instántaneo

1 Presione los botones correspondientes al alimento que va a cocinar (palomitas de maíz. Por ejemplo). La pantalla mostrará la primera porción:

2 Presione el botón repetidamente para seleccionar la porción que Ud. Desea. La pantalla mostrará todas las opciones. Una ves seleccionado la porción correcta, el microondas comenzará a funcionar automáticamente.

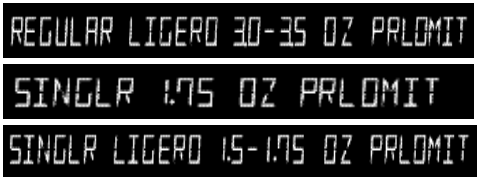


Tabla de cocinado instantáneo

Producto	Peso	Observaciones
Palomitas	3.5 oz 3.0-3.5oz 1.75 oz 1.5-1.75oz	• Use una sola bolsa de palomitas para microondas. Sea precavido al sacar del horno y abrir la bolsa caliente
Papas	1 pza. 2 pza. 3 pza. 4 pza. 5 pza. 6 pza.	• Atraviese cada papa con un tenedor coloque en la tabla giratoria de modo disperso. Saque del horno, envuelva en papel aluminio y espere 3-5 min.
Vegetales frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales en una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2-4 cucharadas) Cubra durante la cocción y mezcle después.
Cena congelada	7-10 oz. 10-12 oz 12-18 oz	• Remueva la envoltura y siga las instrucciones del paquete. Después del cocimiento espere de 1-3 min.
Comida dietetica (cenas bajo encalorías)	7-10 oz. 10-12 oz 12-18 oz	
Comida para bebe	2.5 oz 4 oz 6 oz	• Remueva la tapa del frasco y caliente (el tiempo de calentamiento es corto). Verifique la temperatura y mezcle bien antes de servirse. • El botón more/less no puede ser usado con la función de baby food.
Desayuno Congelado	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	• Remueva la envoltura y siga las instrucciones del paquete. Después de cocimiento espere de 1-3 min.

Uso del botón Un Minuto +

Este botón ofrece una manera conveniente para calentar el alimento en un minuto en el nivel de poder alto.

1 Presione el botón Un Minuto + una ves para cada minuto que ud. desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presione dos veces por dos minutos . El tiempo aparecerá en la pantalla y el horno comenzará automáticamente.

Aumente los minutos a un programa en proceso presionando el botón Un Minuto + para cada minuto que quiera agregar.

Auto Recalentado

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y el numero de porciones que quiere recalentar y el microondas automáticamente pondrá el tiempo de recalentado.

1 Presione el botón de auto reheat repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que Ud. Desea recalentar. La porción inicial para cada platillo es una porción.

Plate de comida -1 porcion

Guisado -1 porcion

Soup/Crema -1 popcion

Ud. puede seleccionar hasta cuatro porciones por cacerola y sopa. Sólo una porción es permitida por plato de comida.

La pantalla muestra el platillo que ha selec cionado, después presione “INICIO”

2 Use los botones numéricos para incrementar el tamaño de la porción. Por ejemplo , para tres porciones, presione el botón “3” (vea el cuadro de auto recalentamiento siguiente para las porciones). La pantalla mostrara el úumero de porciones que tiene que seleccionar.

3 Presione el botón Inicio. La pantalla mostrará “RECALOR”.

Tabla de auto calentamiento

Producto	Peso	Observaciones
plato de alimento papas	1 porción	• cubra con envoltura de plástico con salidas o papel encerado Contenido • 3-4 oz. Carne, ave o pescado (hasta 6 oz. Con hueso) 1/2 tazas de productos con almidones (papas, pastas, arroz, etc.) • 1/2 taza de vegetales (cerca de 3-4 oz.)
Cacerola	de 1 a 4 porciones (8 oz./porción)	• Cubra con la tapa o plástico para envolver con salidas. • Revuelva el alimento antes de servir.
sopa/salsa	de 1 a 4 porciones (8 oz./porción)	

Uso del botón Cocinado Suave tenue

Este botón es para un lento y suaue cocinado con el nivel de poder reducido. Es ideal para calentar alimentos delicados como los que contienen yema de huevo, crema agria, y mayonesa y para hervir estofados, etc.

1 Use los botones numéricos para establecer un tiempo de cocido.
Por ejemplo, para poner 10 minutos, introduzca los números 1, 0, 0, 0.

2 Presione el botón Cocinado Suave.
El tiempo aparecerá en la pantalla y el horno comenzará automáticamente.

Ajuste y uso del botón de selección de cocinado.

El botón Receta personalizada memoriza el tiempo y el nivel de poder seleccionado para un alimento en particular.

Programando el botón Receta personalizada.

1 Presione el botón Receta personalizada. Presione el botón dos veces para borrar el programa anterior. En la pantalla aparecerá "ANOTE EL TIEMPO DE COCCION Y POTEN".

2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de tiempo de cocinado. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo que ha seleccionado.

3 Presione Nivel de Potencia y utilice los botones numéricos para seleccionar el nivel de poder. La pantalla mostrará el nivel de poder que ha seleccionado. Ud. puede seleccionar el nivel de poder del 0 al 9.

1=Tibio	2=Bajo
3=Descongelar	4=Medio bajo
5=Medio	6=Hervir
7=Medio alto	8=Recalentar
9=Salteado	0=Alto

4 Presione el botón Receta personalizado de nuevo.
La pantalla mostrará "RECETA DE CLIENTE GUARDA". (ajuste de receta salvado)

Uso del botón Receta personalizada (selección de cocinado)

Presione el botón Receta personalizada después de haber salvado la receta, luego presione el botón Inicio.
Su horno de microondas mostrará en la pantalla un tiempo y nivel de poder especificado y el cocimiento comenzará.

Auto Descongelado

Para des hielar alimento congelado, seleccione el peso del alimento y el microondas automáticamente seleccionará el tiempo de descongelado, nivel de poder y tiempo de espera.

1 Presione Auto Descongelado. La pantalla mostrara “0.5 LB”. (0.2Kg si ha seleccionado en su horno el sistema métrico de medidas)

2 Para seleccionar el peso de su alimento, presione el botón de Auto Descongelado repetida mente. Esto incrementará el peso cada 0.5 LB, hasta 6.0 LBS (El botón de Auto Descongelado incrementará el peso cada 0.2 KG si esta usando el sistema métrico de medidas)
También puede usar los botones numéricos para seleccionar el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. Dos veces durante el descongelado, el horno emitirá un sonido (bip) y en la pantalla mostrara “VOLTEE LA COMIDA” (De vuelta al alimento)

3 Presione el botón Pausa/Cancelar, abra la puerta del horno, y voltee el alimento.

4 Presione el botón Inicio para continuar con el descongelado

• Ver pg 20 para la guía de auto descongelado

Ajuste del tiempo de cocinado y niveles de poder

Su microondas le permite seleccionar tres diferentes niveles de cocinado, cada una con su propio tiempo de cocinado y nivel de poder. El nivel de poder le permite controlar la intensidad de calentamiento desde tibio (1) hasta alto (0).

Cocinado fase simple

Para el cocinado fase simple, Ud. Sólo necesita seleccionar el tiempo de cocinado. El nivel de poder esta automáticamente pre asignado como “alto”. Si Ud. desea seleccionar otro nivel de poder, debe seleccionarlo utilizando el botón de Nivel de Potencia.

1 Use los botones numéricos para selec cionar el tiempo de cocinado. Puede seleccionar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar el tiempo arriba deun minuto, presione los segundos tam bién. Por ejemplo, para seleccionar 20 minutos, presione 2, 0, 0, 0.

2 Si desea seleccionar el nivel de poder diferente al alto presione el botón Nivel de Potencia, luego use los botones numéricos para selec cionar el nivel de poder.

1= Tibio	6= Hervir
2== Bajo	7= Medio alto
3= Descongelar	8= Rrecalentar
4=Medio bajo	9= Saltear
5= Medio	0= Alto

La pantalla mostrará

3 Presione el botón Inicio para empezará a cocinar.

Si quiere cambiar el nivel de poder, presione Pausa/Cancelar antes de presionar Inicio, y rein grese todas las instrucciones.

Ajuste de tiempos de cocinado, continúa

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocinado a diferentes temperaturas. Ud. puede seleccionar diferentes fases de cocinado con su microondas.

Cocinado multifase

1 Siga los pasos 1 y 2 del "cocinado fase simple" de la pág anterior. La pantalla mostrara "PRESION INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIEN ETAPA DE COCCION". (presione inicio o incremente la siguiente fase de tiempo de cocinado).

Cuando ingrese más de una fase de cocinado, el botón Nivel de Potencia debe presionarse antes que la segunda fase se ingrese.
Para seleccionar el nivel de poder en alto para una fase de cocinado, presione el botón Nivel de Potencia dos veces.

2 Use los botones numéricos para seleccionar el segundo tiempo de cocinado.

3 Presione el botón Nivel de Potencia, luego use los botones numéricos para seleccionar el nivel de poder de la segunda fase de cocinado. La pantalla mostrará el nivel de poder que ha seleccionado y: "PRESION INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIEN ETAPA DE COCCION".

4 Presione Inicio para comenzar, o repita los pasos 2 y 3 para seleccionar el nivel de poder para una tercera fase de cocinado. Cuando finalice, presione Inicio.

Uso del botón Mas/Menos

El botón Mas/Menos le permite ajustar las preselecciones de tiempos de cocinado. Solo funciona con los botones de Auto Recalentado. Use el botón Mas/Menos sólo después de que haya comenzado a cocinar con alguno de estos procedimientos.
La función more/less no puede ser utilizado con la función de Comida para bebe.

1 Para agregar mas tiempo a un procedimiento automático, presione el botón Mas/Menos una sola ves. La palabra "MAS" aparecerá en la pantalla.

2 Para reducir el tiempo a un procedimiento automático, presione el botón Mas/Menos dos veces. La palabra "MENOS" aparecerá en la pantalla.

3 Para regresar al ajuste del tiempo normal de un procedimiento de cocinado automático, presione el botón Mas/Menos hasta que la palabra "NORMAL" aparezca en la pantalla.

Ajuste de Volumen

El botón de volumen en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de su microondas. El sonido se selecciona inicialmente en el modo de alto. Para cambiar el volumen.

1 Presione el botón de sonido. La pantalla mostrará " O-OFF 1-BAJO 2-MED 3-ALTO".

2 Presione "0" para apagar el volumen, "1" para un volumen bajo, "2" para un volumen medio o "3" para un volumen alto
La pantalla mostrará el volumen selecciona do y luego mostrará "PRESION INICIO".

3 Presione Inicio, La pantalla regresará al día y la hora

Uso del Timer de la cocina Cronómetro

1 Use los botones numéricos para selec-cionar el tiempo que quiere que corra el timer

2 Presione el botón Cronómetro

3 La pantalla desplegará el conteo regresivo y sonará un bip al finalizar éste.

Ajuste del seguro contra niños

Ud. puede activar en su horno esta función de modo que pueda ser usado por un niño sin supervisión.

1 Presione el botón "0". La pantalla mostrara "1-DEMO 2-SEGURO DE NINOS".

2 Presione el botón "2". La pantalla mostrará "PRESION INICIO".

3 Presione el botón Inicio La pantalla mostrara "LLAVE" y regresará a la hora y día.

Solo entonces, el horno de microondas no puede ser usado hasta que se desactive la función de LLAVE Para desactivarla, repita los pasos 1-3 de arriba.

Modo de demostración

Ud. puede utilizar el modo de demostración para ver como su horno de microondas opera sin el calor.

1 Presione el botón “0”. La pantalla mostrará “1-DEMO 2-SEGURO DE NINOS”.

2 Presione el botón “1”. La pantalla mostrará “PRESS INICIO”.

3 Presione el botón Inicio La pantalla mostrará “MODO DE DEMO ACTIVAR” y luego “DEMO”

Para desactivar el modo de demostración, repita los pasos 1-3 de arriba.

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Utensilios de cocinado

Uso recomendado

- Vidrio y cerámica, tazones y platos - Use para calentar o cocinar.
- Plato de microondas para dorar - Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- Envoltura de plástico para microondas - Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- Papel encerado - Use para cubrir y prever salpicaduras.
- Toallas desechables y servilletas - Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y preven salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- Platos y vasos desechables - Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- Termómetros - Use solamente aquellos con la etiqueta de "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- Papel aluminio - Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana y barro - Use sólo si indica que es seguro para microondas. Si no están marcados, pruebe para asegurarse si son seguros de usar. Nunca use platos con partes metálicas.
- Plástico - Use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- Popotes, mimbre y madera - Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

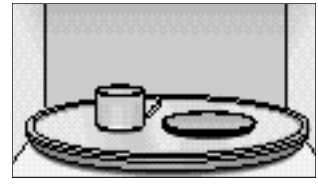
No se recomienda

- Jarras de vidrio y botellas - El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- Bolsas de papel - Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- platos y vasos de unicel - Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- Contenedores de plástico - Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- Utensilios de metal - Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no está seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2 Presione el botón Un Minuto + una vez para calentarlos por un minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que está probando debe estar frío. Si el plato está caliente, entonces está absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Técnicas de Cocinado

Batido
Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento más cerca del plato absorbe más energía y se calienta más rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagará luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo
Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes más gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo
Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Volteado
Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar
Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir. Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedecer
La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales.

- Alimentos densos como las papas, toman más tiempo para calentarse que los alimentos ligeros. Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobrecocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	tiempo de cocción/nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso Tiempo de cocción	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb. Para 115° F - crudo 8-12 min./lb Para 120° F - medio 9-14 min./lb Para 145° F - bien cocido Nivel de poder: alto(10)por los primeros 5 min., Luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 min.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 10-14 min./lb. Para 160° F bien cocido Nivel de poder: alto(10)por los 5 primeros min. Luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 min.
Tocino 2-6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1- 1 3/4 æ min. 4 rebanadas: 3- 3 1/2 min. 6 rebanadas: 4 1/2-5 1/2 min. Nivel de poder: alto (10)	Coloque las rebanadas en un plato alineadas con toallas desechables. Cubra con el mismo hasta que se crujan.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobrecocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min./lb. 170° -180°F Nivel de poder: medio alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5-10 min.
Piezas de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne obscura 170°F carne clara Nivel de poder: alto (10)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5 - 10 min.

GUÍA PARA COCINAR ALIMENTOS DEL MAR EN SU MICROONDAS

- Cocine el pescado hasta que sea fálicil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas.
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	tiempo de cocción	Instrucciones
Bife hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 min.
Filetes hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min./lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Camarones hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5 1/2min. / lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 min.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos sólo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de 1/4 de taza de agua.
- Vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinarán más uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado más parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras más denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

GUÍA DE AUTO DESCONGELADO

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
bife, cerdo	2.5-5.0 lbs.	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase , voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que esté casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5-10 minutos.
Carne molida	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que está casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 min.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30-60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0.5-2.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar de 10-12 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocines antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

RECETAS

ESTOFADO EE CARNE Y CEBADA

1 1/2 lbs. De trozos de carne, cortado en piezas de 1/2pulgada
1/2 taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa inglesa
1 lata de caldo de carne (13.75-14.5 oz.)
2 zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 1/2taza de cebada
1 hoja de laurel
1/4 de cucharadita de pimienta
1 paquete de chícharos descongelados (9-10 oz.)

1. En 2 cuartos de cacerola, mezcle la carne, cebolla, harina y la salsa inglesa. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta por 6-8 minutos hasta que la carne pierda su color rosado. Mezcle .

2. Mezcle en el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media de 1a 1/2 horas hasta que la zanahoria y la carne estén suaves. Mezcle dos o tres veces.

3. Incorpore los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Remueva la hoja del laurel antes de servir. Para 6 porciones.

broccoli y queso a la cacerola.

1/4 de taza de mantequilla o margarina
1/4 de taza de cebolla picada
1 1/2 cucharada de harina
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharada de mostaza en polvo
1/8 cucharadita de pimienta
1 1/2 taza de leche
1/4 de taza de pimiento rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso chedar rallado
1 paquete de broccoli descongelado (9-10 oz.)
4 tazas de pasta en espiral (8 oz. Seco)

1. En 2 cuartos de cacerola, cocine la mantequilla y la cebolla a temperatura alta de 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté suave. Mezcle una ves.

2. Agregue la harina, sal, mostaza, y pimienta. Mezcle bien. Cocine a temperatura alta de 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Mezcle hasta hacer una mezcla uniforme.

3. Incorpore el pimiento rojo. Cocine a temperatura alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente. Mezcle el queso hasta que derrita.

4. Agregue el broccoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta de 4 a 6 minutos hasta calentar, revuelva dos veces. Mezcle antes de servir. Para 6 porciones.

Recetas

Ensalada de papa

2 lbs. De papa roja pequeña, cortada en pedazos de 1/2 pulgadas
4 rebanadas de tocino (crudo), cortado en pedazos de 1/2 pulgadas
1/4 taza de cebolla picada.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharadita de sal.
1 cucharada de harina.
1/2 cucharada de germen de apio
1/8 cucharada de pimienta
2 1/2 cucharadas de vinagre de manzana.

1. En 2 cuartos de cacerola, combine 1/4 de taza de agua con las papas. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta hasta que las papas se ablanden. (7-10 min.) mezcle. Drene y ponga a un lado para dejar enfriar.
2. En un recipiente mediano, cocine el tocino a temperatura alta hasta que sea crujiente (2 1/2 - 3 1/2 min.); revuelva una ves. Coloque el tocino en una toalla desechable. Conserve 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con plástico con una salida de vapor en una esquina. Cocine a temperatura alta hasta que esté suave (1 1/2 - 2 1/2 min.); mezcle.
4. Incorpore la azúcar , sal, harina, germen de apio y pimienta. Cocine a temperatura alta hasta que la mezcla hierva (30-40 seg.). Incorpore el vinagre y 1/2 taza de agua. Cocine a temperatura alta hasta que el liquido hierva y espese ligeramente (1-2 min.); mezcle. Agregue el tocino al aderezo. Vierta el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. Para 6 porciones.

Sopa de frijol negro

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo molido
2 latas de frijol negro drenado (15 oz. Cada uno)
1 lata de tomates cocidos y picados. (14-16) oz.
1 lata de caldo de pollo (13.75-14.5 oz)
1 lata de granos de elote (7-8.5 oz.)
1 lata de chiles verdes picado (4 oz.)
1-2 cucharadas de comino molido o al gusto.

1. Coloque la cebolla y el ajo en 3 cuartos de cacerola. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta hasta que esté blando.
2. Agregue una lata de frijoles y aplaste con un tenedor los frijoles, agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien
3. Cocine sin tapar a temperatura alta por 10 minutos; bata. Reduzca el nivel de poder a medio y cocine por 5 minutos. Bata antes de servir. Para 2 cuartos.

Guía de importunos

Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que éste se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Reinicialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Verifique si algún material está atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá “SAMSUNG SO SIMPLE”. Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido

El alimento se cocina muy lento.

- Asegúrese de que el horno esté trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente. ve chispas
- Quite cualquier utensilio de metal. Si está usando papel aluminio, use sólo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel. El plato giratorio hace ruidos o se pega
- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la t.v. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

Especificaciones

Número de modelo	MW5592W/MW5593G/MW5592S	MW7592W/MW7593G/MW7592S
Capacidad	1.0 pies cúbicos	1.3 pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Salida	1000 Watts	1000 Watts
Dimensiones exteriores	$20^{11/32}$"(W) X $11^{11/16}$"(H) X $14^{29/32}$"(D)	$21^{7/8}$"(W) X $12^{5/16}$"(H) X $16^{21/32}$"(D)
Dimensiones interiores	$13^{7/32}$"(W) X $9^{3/32}$"(H) X $13^{23/32}$"(D)	$14^{3/4}$"(W) X $9^{17/32}$"(H) X $15^{7/16}$"(D)
Peso grosso/neto	35.3/38.6 lbs	38.6/43 lbs

GÚIA RAPIDA

Función	Operación
Ajuste de Reloj	1. Presione RELOJ. 2. Use botones numéricos para seleccionar hora. 3. Presiones RELOJ de nuevo.
Cocinado Fase simple	1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo. 2. Seleccione nivel de poder o deje alto. 3. Presione INICIO.
Cocinado Un Minuto +	1. Presione el botón UN MINUTO+ por cada minuto de cocción. 2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantáneo	1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Descongelado	1. Presione AUTO DESCONGELADO. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO repetidamente o con los botones numéricos. 3. Después de medio tiempo, presione PAUSA/CANCELAR voltee el alimento, y presiones INICIO para re iniciar.
Auto Recalentado	1. Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione PAUSA/CANCELAR y voltee el alimento. 3. Presione INICIO para comenzar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	1. Use botones numéricos para tiempo de cocción. 2. Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos. 3. Presione INICIO para empezar a cocinar.

SAMSUNG ELECTRONICS

IMPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURO NO.44 COL. NUEVAIND. VALLEJO
GUSTAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.

EXPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
JOONG-ANG DAILYNEWS BLDG.
7SOON-WHA-DONG CHUNG-KU,
C.P.O BOX 2775, 1144 SEOUL, KOREA

Enero.2000
Impreso en Corea